



មជ្ឈមណ្ឌលគាំពារស្បៀងអាហារ

ការណែនាំអំពីទឹកដាំពុះសម្រាប់គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ

ដើម្បីបន្តប្រតិបត្តិការគ្រឹះស្ថានចំណីអាហាររបស់អ្នក នៅពេលដែលការធ្វើតេស្តទឹកបានបង្ហាញថាទឹកពិសាររបស់អ្នកអាចនឹងមានមេរោគ រាល់ចំណុចទាំងអស់ខាងក្រោមនេះត្រូវតែអនុវត្ត។

ម៉ាស៊ីនទឹកកក៖ ម៉ាស៊ីនទឹកកកដែលភ្ជាប់ដោយផ្ទាល់ទៅនឹងប្រព័ន្ធទឹក គឺមិនត្រូវប្រើប្រាស់នោះទេ។ បិទម៉ាស៊ីនលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគម៉ាស៊ីន ហើយបិទម៉ាស៊ីនទុកចោលរហូតទាល់តែទឹកមានសភាពល្អឡើងវិញ។

ម៉ាស៊ីនទឹកក្រូច៖ ម៉ាស៊ីនទឹកក្រូចដែលភ្ជាប់ដោយផ្ទាល់ទៅនឹងប្រព័ន្ធទឹក គឺមិនត្រូវប្រើប្រាស់នោះទេ។ ត្រូវបិទ លាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគម៉ាស៊ីន ហើយបិទម៉ាស៊ីនទុកចោលរហូតទាល់តែបញ្ហាត្រូវបានដោះស្រាយរួច។ មានតែទឹកក្រូចដប/កំប៉ុងប៉ុណ្ណោះទើបអាចលក់បាន។

ម៉ាស៊ីនឆុងកាហ្វេ៖ ម៉ាស៊ីនឆុងកាហ្វេដែលត្រូវបានភ្ជាប់ដោយផ្ទាល់ទៅនឹងប្រព័ន្ធទឹក អាចប្រើប្រាស់បានលុះត្រាតែទឹកឈានដល់សីតុណ្ហភាពពុះរយៈពេលមួយនាទី។ ប្រសិនបើអ្នកមិនប្រាកដថាទឹកមានកម្ដៅប៉ុណ្ណា នោះទឹកដបឬទឹកដែលបានដាំពីមុនគឺត្រូវយកមកប្រើប្រាស់។

ការសម្លាប់មេរោគនៅក្នុងធុងដែលមាន 3 ថត / ការសម្លាប់មេរោគនៅនឹងកន្លែង៖ ការដុសលាងធម្មតា ការលាងជម្រះ និងការសម្លាប់មេរោគ អាចត្រូវបានធ្វើឡើងនៅក្នុងធុងបី(3)ថតបាន ប្រសិនបើកំហាប់នៃភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគ (ក្លរ អ៊ីយ៉ូដ អាម៉ូញាក់ថ្នាក់ទីបួន) ស្ថិតនៅក្នុងកម្រិតត្រឹមត្រូវ។ កម្រិតគឺពី 50 ទៅ 100 ចំណែកក្នុងមួយលាន (ppm) នៃសារធាតុក្លរ, 200-ppm នៃសារធាតុអាម៉ូញាក់ថ្នាក់ទីបួន, និង 12.5-ppm នៃអ៊ីយ៉ូដ។

ការលាងបានដោយស្វ័យប្រវត្តិ៖ ម៉ាស៊ីនលាងបានដោយស្វ័យប្រវត្តិ ដែលសម្លាប់មេរោគដោយប្រើសារធាតុក្លរ អាចបន្តប្រើប្រាស់បាន ដូចម៉ាស៊ីនលាងបានដែលប្រើប្រាស់ទឹកក្ដៅដើម្បីសម្លាប់មេរោគដែរ។ ការរួមបញ្ចូលគ្នានៃសាប៊ូនិងទឹកក្ដៅ ឬភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគ នឹងសម្លាប់បាក់តេរីនានាបានយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព។ គ្រឿងប្រដាប់ប្រដាទាំងនោះត្រូវតែទុកហាលខ្យល់ឲ្យស្ងួត។

ការចម្អិនម្ហូបអាហារ៖ ដរាបណាផលិតផលដែលកំពុងត្រូវបានចម្អិននឹងត្រូវបានទុកឲ្យពុះរយៈពេលយ៉ាងហោចណាស់មួយ(1)នាទី នោះទឹករ៉ូប៊ីណេគឺអាចប្រើប្រាស់បាន។ ប្រសិនបើផលិតផលមិនត្រូវបានទុកឲ្យពុះទេ ឧទាហរណ៍ អាហារដុតចម្អិនក្នុងឡដាដើម នោះត្រូវយកទឹកដបមកប្រើប្រាស់។

ការលាងសម្អាតដៃ៖ ការលាងសម្អាតដៃធម្មតា ដោយប្រើប្រាស់ទឹកក្ដៅខ្ពស់ៗនិងសាប៊ូ អាចធ្វើបានដោយប្រើប្រាស់ទឹករ៉ូប៊ីណេ។ សាប៊ូដែលមានសារធាតុសម្លាប់បាក់តេរី ត្រូវបានណែនាំក្នុងអំឡុងពេលនេះ។

ស្រ្តាយបាញ់បន្លែនិងត្រី/ត្រីងារ ឧបករណ៍បាញ់ស្រ្តាយ និងឧបករណ៍សម្រាប់បាញ់ទឹកលើផលិតផលដើម្បីរក្សាភាពស្រស់ ត្រូវតែបិទ លាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ ហើយឧបករណ៍ទាំងនេះមិនត្រូវប្រើប្រាស់នោះទេ រហូតទាល់តែការណែនាំ អំពីទឹកដាំពុះអស់សុពលភាព។

*ចំណាំ៖ ទឹកសម្រាប់ពិសាឬចម្អិនអាហារ ត្រូវតែដាំឲ្យពុះរយៈពេលមួយ(1)នាទី បើមិនដូច្នោះទេ គ្រឹះស្ថានត្រូវតែប្រើប្រាស់ទឹកដបដែលយកមកពីក្រុមហ៊ុនដែលទទួលបានការឯកភាព។ ទឹកកកក៏ត្រូវយកមកពីប្រភពដែលមានការឯកភាពផងដែរ។ អ្នកមិនអាចប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីណាមួយដើម្បីសម្លាប់មេរោគនៅក្នុងទឹកដែលនឹងត្រូវយកទៅប្រើប្រាស់សម្រាប់ការចម្អិន អាហារ ឬទឹកសម្រាប់ពិសានោះទេ។ ឧបករណ៍ចម្រោះមិនអាចប្រើប្រាស់បាននោះទេ ព្រោះវានឹងមិនសម្លាប់មេរោគពីទឹកនោះឡើយ។